

## ABSTRAK

### MANFAAT PENGETAHUAN BUMBU DAN REMPAH PADA PENGOLAHAN MAKANAN INDONESIA SISWA SMKN 9 BANDUNG

Oleh : Erfah Hikmatulloh

Penelitian ini dilatarbelakangi adanya masalah tentang siswa yang masih salah dalam membedakan bumbu dan rempah yang digunakan pada pengolahan makanan Indonesia. Tujuan penelitian ini untuk menggali informasi mengenai manfaat pengetahuan bumbu dan rempah pada aspek persiapan dan aspek pengolahan. Metode penelitian yang digunakan adalah deskriptif. Populasi penelitian berjumlah 209 siswa yang terdiri dari kelas XI dan XII Jasa Boga. Teknik pengambilan sampel yang digunakan adalah *simple random sampling* dengan jumlah 68 siswa. Hasil penelitian menunjukkan bahwa manfaat pengetahuan bumbu dan rempah pada aspek persiapan sebesar 68% berada pada kriteria bermanfaat, sedangkan untuk pengetahuan bumbu dan rempah pada aspek pengolahan sebesar 64% berada pada kriteria bermanfaat dan secara keseluruhan manfaat pengetahuan bumbu dan rempah pada aspek persiapan dan aspek pengolahan sebesar 65% berada pada kriteria bermanfaat. Diharapkan agar siswa dapat mengoptimalkan pengetahuan bumbu dan rempah dengan cara mengeksplor atau menggali tidak hanya di sekolah ketika mendapatkan tugas tetapi di luar sekolah seperti observasi ke pasar tradisional, pasar modern atau supermarket.

Kata Kunci : Manfaat Pengetahuan, Bumbu dan Rempah, Pengolahan Makanan Indonesia

## ABSTRACT

### *THE BENEFITS OF KNOWLEDGE ABOUT HERBS AND SPICES IN INDONESIAN FOOD PROCESSING AT STUDENT SMKN 9 BANDUNG*

*This study is motivated from the issue of students who are still incorrect in distinguishing herbs and spices that used in processing Indonesian food. The purpose of this study is to find information about the benefits of knowledge about herbs and spices on preparation aspects and processing aspects. This study uses descriptive research method. The study population amounted to 209 students, which consists of XII and XI Culinary art class.*

*The sampling technique using simple random sampling with 68 students. study results show that the benefits of knowledge about herbs and spices on preparation aspect was 68% in the beneficial criteria, while knowledge about herbs and spices on processing aspect was 64% in the beneficial criteria. and overall, the benefits knowledge about herbs and spices on preparation aspect and processing aspect was 65% in the beneficial criteria.*

*with this study, students are expected to optimize knowledge about herbs and spices by explore or excavate, not only when getting assignments at school, but also outside of school such as the observation to the traditional market, modern market or supermarket.*

*Keyword : Benefits of knowledge, Herbs and Spices, Indonesian Food Processing*